사용설명서

삼성 지펠 김치냉장고

※ 제품 사용에 필요한 내용이 포함되어 있으니 사용 전에 반드시 설명서를 읽어보세요.

· 분실하실 경우 따로 구입해야 합니다. 보관에 주의하세요.
· 제품의 외관, 사양 등은 제품 개선을 위해 사전 예고 없이 변경될 수 있습니다.
· 공용설명서로 설명서의 그림은 구입하신 제품과 일치하지 않을 수도 있습니다.
· 사용설명서 내에 보증서가 있으므로 분실되지 않도록 잘 보관해 주세요.

서비스센터 대표번호	고객상담실
고장 접수 및 재설치 문의 **전국 어디서나 1588-3366** 제품 모델명, 고장상태, 연락처를 정확히 알려주시면 고객 여러분의 궁금한 점을 언제나 친절하게 상담, 빠른 서비스를 제공합니다.	**02-541-3000** **080-022-3000**
사이버 서비스센터 홈페이지	**인터넷 홈페이지**
www.samsungsvc.co.kr 고객이 직접 원하는 날짜와 시간에 서비스 접수와 실시간 사이버 상담이 가능한 사이버 서비스센터를 운영하고 있습니다.	**www.sec.co.kr** **www.zipel.com**

삼성전자주식회사 제조원 : (주)WITT / 제조국가 : 대한민국

한국서비스품질 우수기업이란?
소비자의 의견이나 불만 또는 피해를 신속하고 정확히 처리하는 기업에 대하여 지식경제부에서 우수기업으로 인정해 주는 제도입니다.

SAMSUNG

Samsung zipel

삼성 지펠 김치냉장고
Kimchi Refrigerator

사용설명서

T25-00554A REV(0.0)

권장안전사용기간 7년
안전사용기간을 초과하여 사용하면 제품 노후로 인하여 화재 및 부상 등을 초래할 수 있습니다. 반드시 안전점검을 받도록 하십시오.

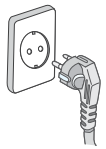
안전을 위한 주의사항은 사용자의 안전을 지키고, 재산상의 손해등을 막기 위한 내용입니다. 반드시 읽고 올바르게 사용해 주세요.

본 제품은 대한민국에서만 사용하도록 만들어져 있으며, 해외에서는 품질을 보증하지 않습니다.
(FOR KOREA UNIT STANDARD ONLY)

KRS131＊＊＊＊
(저장/다기능/냉동겸용)

KRS130＊＊＊＊
(저장/다기능겸용)

본 제품은
a.c. 220V/60Hz 전용입니다.



•용량에 맞지 않는 전압 사용은 냉장고 고장의 원인이 됩니다.

탁월한 식품 저장기능

배추김치, 생선, 육류, 야채, 과일등 다양한 식품을 신선하게 보관할 수 있는 저장기능, 식품을 냉동보관 하도록 냉동고 기능, 김치숙성, 장류보관(된장, 고추장), 와인저장, 쌀저장 등의 다기능 기능과 식품의 종류와 특성에 따라 알맞게 다양한 식품을 선택 저장 하실 수 있습니다.

나노실버 채용

고내에 코팅된 나노실버가 김치냉장고의 병원균, 세균, 곰팡이균 등의 번식을 효과적으로 억제 및 살균시켜 줍니다.

사용 편리한 문(SOFT SAFE DOOR)

소프트 안전 도어를 부착하여 문을 열고 닫기가 아주 편리하고 안전해졌으며 냉기단속을 할 수 있어 식품을 장기간 보관할 수 있게 하였습니다.

가장 신선하고 맛있는 김치맛을 제공합니다.

준비편

안전을 위한 경고 및 주의 사항 ····· 3
각부분의 이름 ····· 8
김치 저장용기 사용 방법 ····· 9
설치 방법 및 확인 사항 ····· 10

사용편

버튼과 표시부 ····· 11
김치 저장 방법 ····· 13
다기능 저장 방법 ····· 14
김치 숙성 방법 / 표준 숙성 시간 ····· 15

기타편

김치의 올바른 보관을 위한 방법 ····· 16
김치에 대한 잦은 질문 ····· 17
고장신고 전 확인 사항 ····· 18
청소 및 손질 방법 ····· 20
제품규격 ····· 21
폐가전제품 처리안내 ····· 22

오래 사용한 김치냉장고의 소비자 안전점검

안전 점검

이러한 증상이 있습니까?

- 갑자기 전원이 들어오지 않는다.
- 전원코드(플러그), 콘센트가 몹시 뜨겁다.
- 전원코드에 검은 흠집이나 변형이 있고 사용중 타는 냄새가 난다.
- 김치냉장고 바닥에 언제나 물이 고여 있다.
- 찌릿찌릿한 전기를 느낀다.
- 그 밖의 이상이나 고장이 있다.

이럴땐 사용 중지

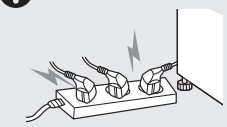
- 안전을 위해 콘센트에서 플러그를 뽑아둔다.
- 서비스센터에 연락하여 점검을 받는다.
- 절대 소비자 임의로 수리하지 마십시오.

⚠경 고
지키지 않았을 경우 사용자가 사망하거나 중상을 입을 수 있습니다.

⚠주 의
지키지 않았을 경우 사용자가 부상을 당하거나 중상을 입을 수 있습니다.

- 강제 지시 표시로, 꼭 따라야 할 항목을 참조하여 나타냅니다.
- 행위 금지 표시로,하지 말아야 할 항목을 참조하여 나타냅니다.
- 감전 예방을 위한 접지 표시입니다.
- 전원을 차단하라는 표시입니다.
- 분해금지 표시입니다.

설 치 관 련 ⚠경 고



전원은 교류 220V/60Hz/정격 15A 이상의 콘센트를 제품 단독으로 사용하세요.
또한, 전원 코드의 길이를 임의로 연장하지 마세요.

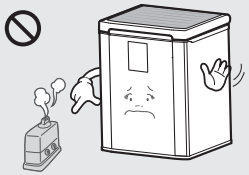
- ▶ 멀티탭이나 다른 기기와 병행 및 전원 코드를 연장하여 사용하는 경우, 감전, 화재의 원인이 됩니다.
- ▶ 변압기를 사용하는 경우, 감전, 화재의 원인이 됩니다.
- ▶ 전압/주파수/정격 전류 조건이 다르면 감전, 화재의 원인이 됩니다.

안전을 위해 반드시 접지하세요.
또한, 가스관 및 플라스틱 수도관, 전화선 등에는 접지하지 마세요.

- ▶ 감전, 화재, 고장, 폭발의 위험이 있습니다.
- ▶ 반드시 접지가 있는 콘센트를 사용하세요.

설치는 전문기사에게 의뢰하세요.

- ▶ 감전, 화재, 고장, 폭발, 상해의 원인이 됩니다.



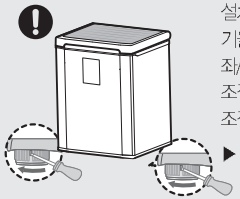
열기구 및 열에 약한 물건 근처나 습기, 기름, 먼지가 많은 곳, 직사광선 및 물(빗물 등)이 닿는 곳, 혹은 가스가 샐 가능성이 있는 곳에 설치하지 마세요.

- ▶ 감전 및 화재의 원인이 됩니다.

설 치 관 련 ⚠주 의

제품을 설치할 때는 전원 코드를 빼기 쉬운 곳에 설치하세요.

- ▶ 누전에 의한 감전 및 화재의 원인이 됩니다.



설치장소에 제품이 기울지 않도록 제품 앞면 좌/우측 하단의 수평 조절다리를 일자 드라이버로 조절해 주세요.

- ▶ 제품이 기울면 소음이 발생할 수 있습니다.

전 원 관 련 ⚠경 고

정기적으로 전원 플러그의 단자 및 접촉 부분에 이물(먼지, 물 등)을 마른 천으로 잘 닦아 주세요.

- ▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.
- ▶ 젖은 헝겊으로는 닦지 마세요.

전원 플러그는 콘센트 끝까지 확실히 연결하고, 손상된 전원 플러그, 전원 코드, 느슨해진 콘센트는 사용하지 마세요.

- ▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.

전원 코드를 무리하게 구부리거나 잡아당기거나, 비틀거나 묶지 마세요.
또한 금속부에 걸거나 무거운 물체를 올려 놓거나, 사이에 끼우거나 제품 뒤쪽으로 말아 넣지 마세요.

- ▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.

전원 플러그를 뺄 때는 전원 코드(전선)를 당겨서 빼지 마세요.

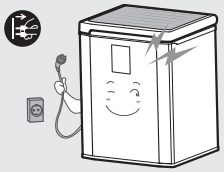
- ▶ 전원 플러그를 잡고 빼 주세요.
- ▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.

전원 플러그는 코드가 아래를 향하도록 연결하세요.

- ▶ 반대로 연결할 경우, 코드 내부에서 선이 끊어져 화재 및 감전의 원인이 됩니다.

전원 플러그나 전원 코드가 손상되었을 때는 서비스 센터에 연락하세요.

전 원 관 련 ⚠주 의

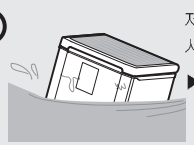


장시간 사용하지 않거나, 천둥 및 번개가 칠 경우에는 전원 플러그를 빼 주세요.

- ▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.

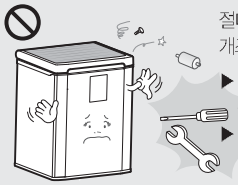
사용 관련 — ⚠경고

젖은 손으로 전원 플러그를 만지지 마세요.
▶ 감전의 원인이 됩니다.



제품이 침수된 경우에는 서비스 센터에 연락하세요.
▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.

제품에서 이상한 소리나 타는 냄새, 연기가 나면 즉시 전원을 차단하고 서비스 센터에 연락하세요.
▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.



절대 임의로 분해, 수리, 개조하지 마세요.(특히 문)
▶ 정격 퓨즈 이외의 것 (구리, 철사 등)을 사용하지 마세요.
▶ 수리 및 재설치 등이 필요할 때는 서비스 센터로 연락하세요.
▶ 감전, 화재, 고장, 상해의 원인이 됩니다.

제품 내의 전기 부품에 물이나 이물질이 들어간 경우, 전원 플러그를 빼고 서비스 센터에 연락하세요.
▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.

가스(프로판/도시가스 등)가 샐 때는 제품이나 전원플러그를 만지지 마시고 바로 환기시키세요.
▶ 환기 팬은 사용하지 마세요.
▶ 불꽃을 일으키면 폭발, 화재의 원인이 됩니다.

가연성 스프레이, 불에 잘 타는 물질, 드라이아이스 등과 같은 온도에 민감한 제품, 의약품, 한약재, 학술재료 등을 제품 가까운 곳에서 사용하거나 보관하지 마세요. 또한 휘발성이 있거나 발화성이 있는 물건이나 물질(벤젠, 시너, 프로판 가스 등)을 보관하지 마세요.
▶ 화재, 폭발의 원인이 됩니다.
▶ 본 제품은 식품 저장용입니다.

파이프(관)에서 냉매가 샐 경우, 불꽃이나 불이 붙을 수 있는 물질 등을 멀리 이동시킨 후 환기하세요.
▶ 화재, 폭발의 원인이 됩니다.

비닐 포장재는 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관, 또는 폐기하세요.
▶ 머리에 쓰는 행위 등으로 코나 입이 막혀 질식할 수 있습니다.

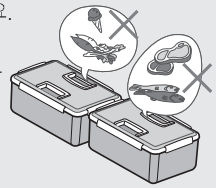
어린이가 제품 안에 들어가지 못하게 하세요. 또한 폐기 시에는 문의 패킹을 분리하세요.
▶ 어린이가 제품 안으로 들어가면 갇히게 되어 숨질 위험이 있습니다.

사용 관련 — ⚠주의

제품 내부의 표면을 무리하게 긁지 마세요.
▶ 제품이 손상되어 감전, 화재의 위험이 있습니다.

문을 여닫을 때는 반드시 손잡이를 사용하세요.
▶ 문틈에 손이 끼어 다칠 수 있습니다.

보관하는 식품을 쌓아두거나 무질서하게 보관하지 마세요.
▶ 룸에 다른 종류의 음식을 함께 보관하면 저장온도가 달라 변질될 수 있으니 따로 저장하세요.



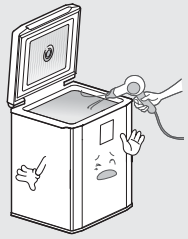
기능 선택에 알맞는 음식물을 저장하세요.
▶ 기능 선택과 저장 식품의 종류가 다르면 식품이 변질될 수 있습니다.

제품 위에 올라가거나, 물건(세탁물, 촛불, 담뱃불, 그릇, 약품, 금속 등)을 올려놓지 마세요.
▶ 감전, 화재, 고장이나 상해의 원인이 됩니다.

▶ 상온에서 보관해야 하는 열대과일이나, 한약재 등을 보관할 경우 변질될 수 있습니다.

제품에 살충제, 방향제 등의 가연성 스프레이를 뿌리지 마세요.
▶ 인체에 해로울 뿐 아니라 감전, 화재, 고장의 원인이 됩니다.

젖은 손으로 제품을 동작시키지 마세요.
▶ 감전의 원인이 됩니다.



제품 내부 건조를 위해 드라이기를 사용하지 마세요. 또한, 냄새 제거를 위해 촛불 등을 넣지 마세요.
▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.

젖은 손으로 김치냉장고 내부 벽 또는 냉동식품을 만지지 마세요.
▶ 동상의 위험이 있습니다.

제품 바닥 및 뒤쪽에 손이나 발, 금속 막대(젓가락 등) 등을 넣지 마세요.
▶ 감전, 상해의 원인이 됩니다.

김치 냉장고를 사용 중일 때는 유리병이나 탄산음료 등을 넣지 마세요.
▶ 병이 얼어서 깨지거나 다칠 위험이 있습니다.

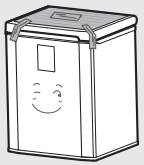
사용 관련

⚠주 의

제품을 운반할 때는 반드시 2인 1조로 운반하세요.

▶ 운반하기 전에 수평조절 나사를 오른쪽으로 꽉 조이세요.

▶ 손으로 제품 바닥을 잡지 마세요. 나사 등의 기타 날카로운 것에 다칠 수 있습니다.



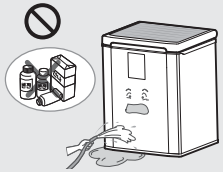
이사 등의 장거리 운반 시, 문을 테이프로 고정한 후 바로 세워서 운반하세요.

▶ 눕혀서 이동하면 제품이 손상될 수 있습니다.

▶ 문을 테이프로 고정하지 않으면 운반 시 문이 열려 다칠 수 있습니다.

청소 관련

⚠경 고



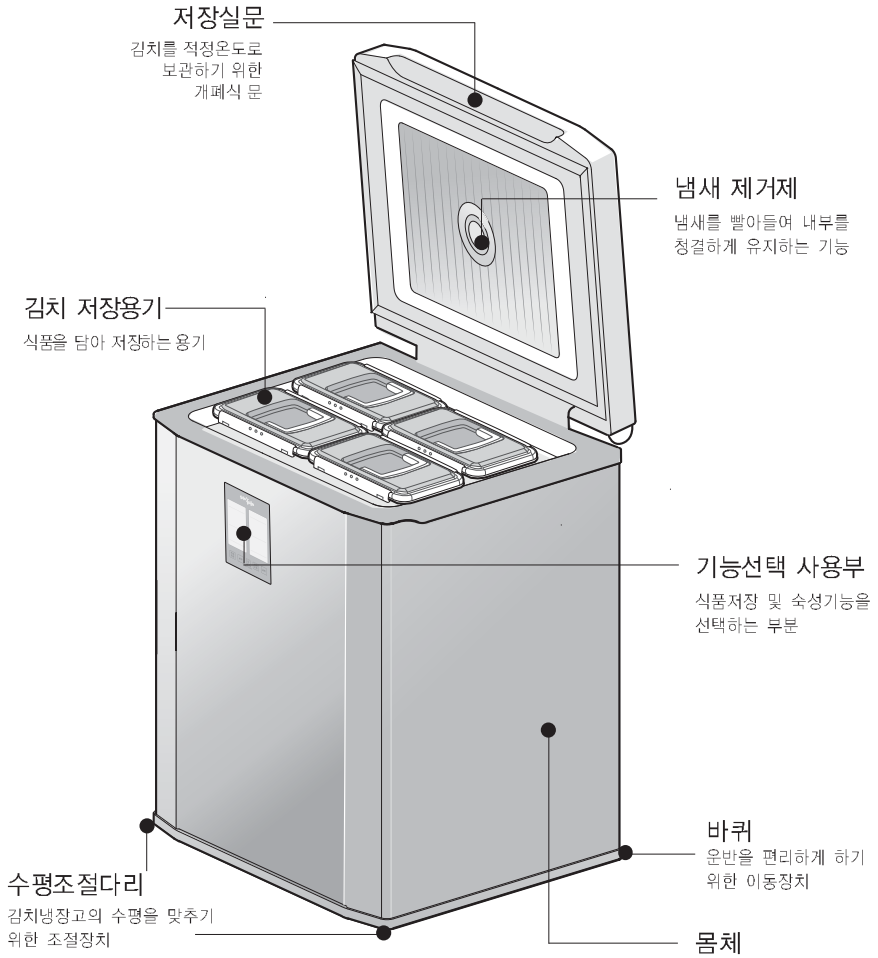
제품에 물을 직접 뿌리거나 벤젠, 시너, 알코올 등으로 닦지 마세요.

▶ 누전에 의한 감전 및 화재의 원인이 됩니다.

청소 시에는 전원 플러그를 빼세요.

▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.

◆ 본제품은 가정용으로만 사용하십시오.
◆ 자격을 갖춘 전문가를 통해 서비스를 받으시기 바랍니다.

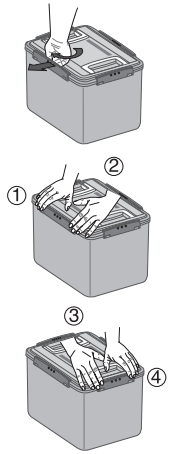


김치 저장용기의 장점

▶ 무거운 김치통을 매번 꺼내지 않고도 뚜껑만 열고 김치를 퍼담을 수 있습니다.
(김치통 뚜껑만 열고 그 위에서 김치를 담으니까 김치국물을 흘릴 염려도 없습니다.)
▶ 닫을 때마다 "딸깍"소리가 나는데다가, 잠금 고리가 위에서 보이니까 잠겼는지 금방 확인할 수 있습니다.

김치 저장용기의 변형 원인

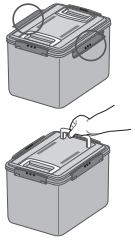
▶ 김치통과 뚜껑을 삶는 일은 절대 삼가주시고, 직사광선에 건조시킨 경우 용기가 변형되므로 주의하십시오.
(김치통이나 뚜껑이 변형되면 저장 용기 속에 공기가 들어가 식품을 신선하게 보관하기 어렵습니다.)



김치 저장용기 사용법

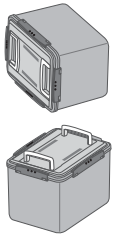
▶ 김치냉장고 안에서 김치통 뚜껑을 열 때
잠금날개 옆의 홈 양측면에 엄지손가락과 나머지 손가락을 걸어 그림과 같이 화살표 방향으로 돌리듯이 힘을 주어 밀어줍니다.
▶ 김치통 뚜껑을 열 때
그림과 같은 순서로 잠금날개를 양손으로 잡고 엄지손가락에 힘을 주어 풀어줍니다.
▶ 김치통 뚜껑을 닫을 때
뚜껑의 홈 부분을 김치통에 맞추어, 양손으로 잠금날개의 양 끝단을 잡고 "딱, 딱"소리가 나도록 4개의 잠금날개를 모두 잠가줍니다.

주 의

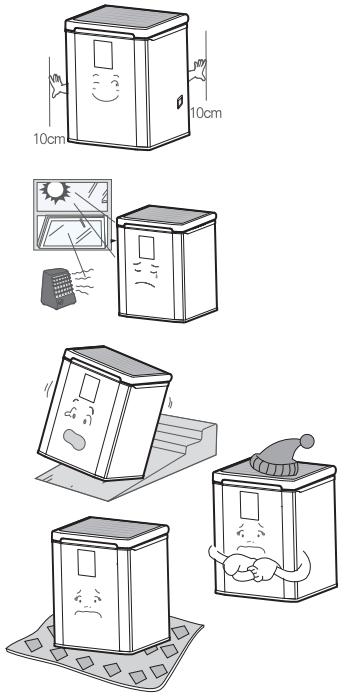


▶ 저장용기의 잠금날개를 모두 잠근 상태에서 용기를 이동하여 주십시오.
2개의 잠금날개만 잠근 채 사용하거나 살짝만 걸린 채 사용하게 되면 뚜껑이 이탈되어 용기가 떨어져 다칠 수 있습니다.
▶ 양손으로 손잡이를 잡고 이동해 주세요. 한쪽 손잡이로 들어올릴 경우 손잡이가 이탈되어 다칠 위험이 있습니다.
▶ 김치통에 돌이나 쇠등 과도한 무게를 저장한 채 이동하면 손잡이의 이탈로 인해 용기가 떨어져 다칠 수 있습니다.

참고



● 냉동에서 저장하던 김치통은 일시적인 진공현상으로 뚜껑이 열리지 않을 수 있으므로 상온에 방치 후 사용하세요.
● 김치통을 옆으로 놓거나 거꾸로 놓은 채 사용하면 김치국물이 새거나 김치맛이 나빠질 수 있습니다.
● 김치통을 김치 냉장고에 넣은 후에는 반드시 손잡이를 접어 커버에 붙여 놓으시기 바랍니다. 세워진 손잡이로 인해 김치 냉장고 뚜껑이 열리게 되어 김치맛에 영향을 미칠 수 있습니다.



■ 설치 장소 선정

벽이나 주변 가구와 적당한 간격을 유지하여 바닥이 튼튼하고 평평한 곳에 설치하세요.
▶ 특히 제품 뒤쪽의 간격을 최소10cm이상 유지해 주세요.
문을 여닫을 때 주변에 간섭되어 벽이나 가구가 손상될 수 있습니다.

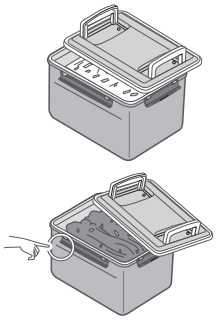
외부 온도의 변화가 거의없는 장소에 설치하세요.
▶ 온도가 너무 낮은 곳에 설치하면 김치가 얼어 물러질 수 있습니다.

온도 변화가 5℃에서 43℃ 이하인 곳에 설치하세요.
▶ 햇빛이 직접 닿는 곳, 열기가 많은 곳이나 지나치게 추운 곳에 설치하지 마세요.

경사진 곳이나 층이 져있는 곳에는 설치하지 마세요.
▶ 제품이 넘어져 다칠 수 있습니다.

쿠션류(카페트 등)에 설치하지 마세요.
▶ 제품 바닥의 통풍이 되지 않아 기계실 과열로 인한 화재의 위험 및 냉각성능 저하의 원인이 됩니다.

■ 김치를 김치통에 담을 때



반드시 전용용기나 밀폐용기에 넣어 보관하세요.
▶ 비닐 봉지나 다른 저장용기를 사용하면 김치가 얼거나 맛이 쉽게 변할 수 있습니다.

김치는 김치저장용기 안쪽면에 있는 저장 한계선까지만 넣으세요.
▶ 김치가 익을 때는 가스가 발생하게 되므로 김치를 가득 넣으면 김치국물이 넘쳐 냄새가 심하게 나고 맛이 변할 수 있습니다.
▶ 김치국물이 넘치는 경우 빨리 시어지는 원인이 될 수 있습니다.

김치는 김치국물에 잠기도록 하고, 김치통은 잘 밀폐하여 보관하세요.
▶ 김치통이 밀폐되지 않으면 김치와 공기가 서로 닿아 곰팡이(효모)가 발생하고 김치가 하얗게 변색됩니다.

■ 사용 중 정전되었을 때

김치냉장고 문을 가능한 열지 마세요.
▶ 2~3시간 정도 전기가 들어오지 않아도 식품에는 영향이 없습니다.
▶ 정전 후 전원이 다시 들어올 때는 정전되기 전에 선택된 기능으로 작동합니다.

■ 운전/정지 버튼

▶ [잠금/풀림] 버튼으로 잠금을 푼 상태에서 룸의 전원을 켜거나 끌 때 [운전/정지] 버튼을 눌러 주세요.

▶ 전원을 켤 때는 [운전/정지] 버튼을 1초간 눌러주세요.

▶ 전원을 끌 때는 [운전/정지] 버튼을 3초간 눌러주세요.

운전 정지

■ 잠금/풀림 버튼

▶ [잠금/풀림] 버튼을 한번씩 누를 때마다 풀림과 잠금이 전환됩니다.
이때 잠금상태에서는 3초 이상 눌러야 풀림상태가 되고
풀림상태에서는 살짝만 눌러도 잠금상태가 됩니다.
또한, 모든 조작이 끝나면 잠금버튼을 누르지 않아도 1분후에
자동으로 잠금상태가 됩니다.

▶ 기능을 변경하고자 할때는 항상 풀림( ) 상태에서 사용하세요.

잠금/풀림
(3초간 누름)

■ 아삭아삭 맛관리 표시부

▶ [저장선택] 버튼을 눌러 김치저장 선택시 '아삭아삭' 맛관리 아이콘에 불이 들어옵니다.

아삭아삭

참고
- 삼성 지펠 김치냉장고의 여러기능을 사용하기 위해서는 꼭 "풀림" 상태에서 저장 또는 다기능 선택 또는 변경하십시오.
- 저장기능과 숙성기능을 동시에 사용할 수 없습니다.

■ 김치숙성램프

남은 시간

▶ 김치의 숙성이 끝날때까지 시간을 3단계로 표시합니다.

■ 저장/다기능 램프

저 장 중
다 기 능

▶ 저장중인지 다기능 중인지를 표시해 주는 램프입니다.

■ 저장선택 버튼

▶ 저장하고자하는 식품의 종류와 온도를 선택하는 버튼입니다.

▶ [저장선택] 버튼을 누를 때마다
김치저장(중) → 김치저장(약) → 김치저장(강)
육류/생선(중) → 육류/생선(약) → 육류/생선(강)
야채/과일(중) → 야채/과일(약) → 야채/과일(강)의 순서로 선택됩니다.

저장 선택

■ 냉동저장 버튼

▶ 식품을 냉동 보관하고자 할때 선택하는 버튼입니다.

▶ [냉동저장] 버튼을 누르면 바로 선택할 수 있습니다.
※ KRS130****모델은 꽁꽁냉동 기능이 없습니다.

참고 [냉동저장] 버튼은 단일동작 버튼입니다.

냉동 저장

■ 다기능선택 버튼

▶ 다양한 식품을 저장 및 김치숙성 하도록 선택하는 버튼입니다.

▶ [다기능선택] 버튼을 한번씩 누를때마다 (김치숙성) → (장류보관) → (와인저장) → (쌀저장) 순으로 램프에 불이 들어옵니다.

다기능 선 택

■ 김치를 저장하려면

1 [잠금/풀림] 버튼을 3초간 눌러 '풀림' 상태가 되도록 하세요.

▶ 표시부에 ( )이 나타나면 풀림상태 입니다.

2 [저장선택] 버튼을 눌러 원하는 기능을 선택하세요.

김치저장 강
육류/생선 중
야채/과일 약

김치를 보다 신선하게 오래 보관하시려면
김치를 저장하기 2~3시간 전에 저장선택 버튼을 눌러 김치(중), (약), (강) 중 하나를 선택하여 김치 냉장고 내부가 차가워진 상태를 미리 만들어 두었다가 저장하고, 가능한 김치냉장고 문을 자주 열지 않아야 오래 보관할 수 있습니다.

김치저장 강
육류/생선 중
야채/과일 약

육류/생선을 보다 신선하게 보관하시려면
- 육류/생선을 3일 이내에 사용할 수 있는 양만 보관하시고, 장기간 보관을 원하시면 '냉동'을 선택해 주세요.
- 육류/생선을 저장시 내부에 약간의 성에나 얼음이 생길 수 있습니다. 김치냉장고문을 자주 여닫거나, 저장식품의 잠열에 의하여 성에나 얼음이 생기는 현상이므로 고장이 아니니 안심하고 사용하세요.

※ KRS130****모델은 냉동 기능이 없습니다.

김치저장 강
육류/생선 중
야채/과일 약

야채를 보다 신선하게 보관하시려면
- 김치용기에 야채를 보관하실 경우 뚜껑을 완전히 닫지 말고 사용하세요.
- 야채나 과일이 벽면에 직접 닿으면 얼 수 있습니다. (보관 용기를 사용하세요.)
- 사과는 밀폐용기에 보관하면 갈변 현상이 빨리 진행될 수 있습니다.

꽁꽁냉동

육류를 장기간 저장하시거나 냉동식품을 저장하시려면
- 냉동 저장시 룸 내부에 성에나 얼음이 생길 수 있습니다. 이는 직접 냉각 방식에 따른 자연스런 현상입니다. 성에나 얼음을 제거할 때는 20쪽을 참조하세요.
- 냉동 저장 시 공기가 냉각되면서 문을 열기 힘든 경우가 있을 수 있습니다.

※ KRS130****모델은 냉동 기능이 없습니다.

3 [잠금/풀림] 버튼을 눌러 '잠금'상태가 되도록 설정하세요.

▶ 선택이 끝나면 [잠금/풀림] 버튼을 누르지 않아도 1분 후 자동으로 잠금상태로 돌아갑니다.

참고
- 김치냉장고 문을 자주 열면 온도 변화가 생겨 김치의 맛이 변하고 빨리 시어질 수 있습니다.
- 마트에서 구입하거나 다른 곳에서 가져와 드시는 김치는 즉시 김치모드로 저장하시면 초기의 맛있는 김치맛을 유지할 수 있습니다.(단, 상온에 있던 시간이 길면 빨리 시어집니다.)
- 야채와 과일은 품종, 수확시기, 저장방법 등에 따라 저장기간 및 온도가 다르므로 1~2주 내에 소비할 양만 보관하세요.

■ 김치숙성 및 다양한 식품을 저장하려면

1 [잠금/풀림] 버튼을 3초간 눌러 '풀림' 상태가 되도록 하세요.

▶ 표시부에 ( )이 나타나면 풀림상태 입니다.

2 [다기능선택] 버튼을 눌러 원하는 기능을 선택하세요.

다 기 능
김치숙성

남은 시간

맛있게 익은 김치를 드시려면
저장 초기부터 김치숙성기능을 사용하시고, 장기간 보관하실 김치는 반드시 초기부터 김치(중)으로 보관하셔야 합니다.
숙성이 완료되면 김치(중)이 선택되어 저장기능이 시작됩니다.
이때 드시면 숙성된 김치의 신선한 맛을 느낄 수 있습니다.

김치숙성
장류보관
와인저장

장류를 보다 신선하게 보관하시려면
- 쌈장, 초고추장등 양념이 첨가된 장류는 냉장보관하며, 빠른 시일내에 드셔야 합니다.
- 된장, 고추장의 경우 식품의 조직은 파괴되지 않지만, 자기소화 및 미생물 작용을 완전히 정지시킬수 없으므로 저장기간이 길어지면 품질이 떨어집니다.
- 특히 저염의 장류는 여름철에 장꽃이 피거나 변하기 쉽습니다. 김치냉장고에 보관할 때 일정기간 김치냉장고 밖에서 뚜껑을 열어주는게 좋으며, 보관할 때는 빈 공간 없이 꾹꾹 눌러줘야 맛이 변하지 않습니다. 따라서 금방 먹을 분량은 따로 덜어 냉장보관 하도록 하며, 곰팡이가 스는 것과 맛이 변하는 것을 방지하려면 김을 여러장 겹쳐 된장 위에 덮어 놓는 것도 좋은 방법입니다.

장류보관
와인저장
쌀저장

와인을 숙성 보관하시려면
- 와인저장 기능으로 레드와인을 적정 습도와 온도로 유지할 수 있습니다.
- 와인저장 사용시 냉장고 내부를 잘 닦고 환기 시킨후 바닥을 중심으로 가지런히 눕혀 보관하세요.
- 김치냉장고 내부에 약간의 이슬이 생길 수 있으며, 밑바닥에는 물이 고일 수 있으니 정기적으로 내부를 청결히 닦아 주시기 바랍니다.

장류보관
와인저장
쌀저장

쌀을 신선하게 보관하시려면
- 쌀기능 선택시 김치냉장고 내부를 깨끗히 청소하신 후 사용하세요. 쌀은 스스로 호흡작용을 합니다. 즉, 주위에 습도를 빨아 들이기도 하고 빼앗기도 하는데 이런 호흡작용으로 인하여 쌀 조직의 변화와 곰팡이와 해충이 발생하게 되므로 이런 작용을 억제할 수 있는 적정습도가 유지되어야 합니다. 본 제품은 직접 냉각방식으로 최적의 습도를 유지해 쌀을 햅쌀맛 그대로 유지합니다.
- 쌀 저장시 김치용기나 전용용기를 사용하시고, 용기없이 내부에 직접 저장하지 마세요.

3 [잠금/풀림] 버튼을 눌러 '잠금'상태가 되도록 설정하세요.

▶ 선택이 끝나면 [잠금/풀림] 버튼을 누르지 않아도 1분 후 자동으로 잠금상태로 돌아갑니다.

■ 김치 숙성 기능을 사용할 때는

▶ 김치를 숙성 시키시려면 김치외 저장식품은 변질 되므로 일반 냉장고로 잠시 옮긴 후 김치숙성을 진행하세요.

▶ 숙성진행 표시부에 나타나는 3단계 LED는 숙성이 끝날때까지의 남은 기간을 의미합니다.

■ 김치 저장 중에 숙성시킬 때는

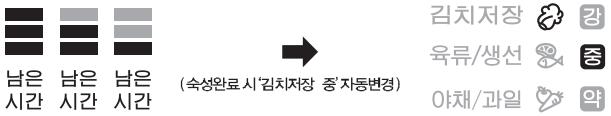
▶ 김치저장 도중에 김치숙성을 하면 김치를 초기에 숙성시키는 것보다 숙성기간이 길어집니다. (내부 온도가 차가운 상태에서 다시 온도가 올라가는 시간이 길어져 덜 익을 수 있습니다.)

▶ 익은 김치를 선호하신다면 김치를 저장할 때부터 숙성기능을 사용하는 것이 좋습니다.

■ 표준 숙성 시간

▶ 아래 숙성시간은 내용물의 양에 관계없이 일정합니다.

*김치숙성 남은 시간은 30시간이 경과됨에 따라 1단계씩 줄어 듭니다.

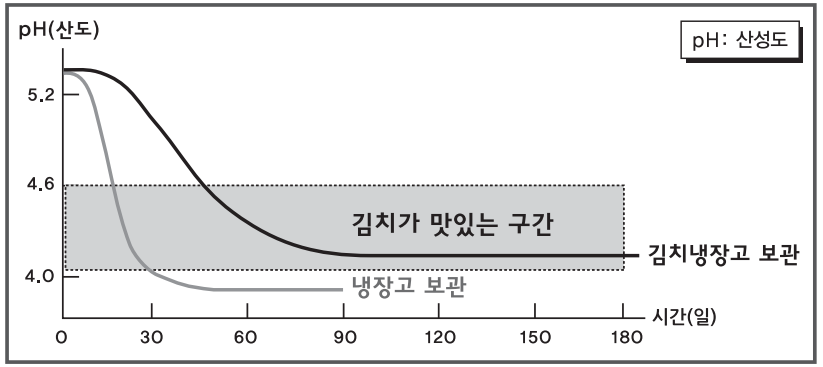


	김치숙성
숙성일	4일

참고
- 숙성 중에는 김치가 시원하지 않을 수 있습니다. 숙성이 완료되면 김치(중)으로 자동 변경되며, 저장으로 변경된 이후에는 시원한 김치를 드실 수 있습니다.
- 숙성기능은 기능을 설정한 뭄 전체가 숙성되므로 익힐 양만 넣으세요.
- 숙성기능을 사용하실 경우에는 한가지 종류의 김치만 넣으세요. 다른 종류의 김치를 같이 넣으면 각각의 맛을 제대로 즐길 수 없습니다.

■ 김치가 시어지는 이유 / 김치냉장고에서의 김치 변화

▶ 김치의 발효는 소금량(염도)과 부재료의 종류, 김치를 담글 때의 온도, 사용빈도 등에 영향을 받습니다. 또한 젖갈, 찹쌀풀, 양파, 오이, 고기류, 과일류는 김치의 발효를 촉진시키고 인삼, 갓 등은 발효속도를 지연시킵니다.



[보관 기간에 따른 pH(산도) 변화]

▶ 김치냉장고에 보관하는 경우, 한 달정도 지난 시점부터 익은 김치의 맛을 느낄 수 있으며 2달 이내에 김치가 맛있는 pH4.4~4.6 구간에 도달하여 pH4.2 정도에서 장기간 유지됩니다.

■ 시어짐을 지연시키려면

▶ 김치를 국물에 잠기게 하여 우거지나 위생 비닐로 웃덧을 해주면, 김치의 시어짐과 물러짐, 효모생성을 방지하여 장기간 맛있는 김치로 보관이 가능합니다.

▶ 김치의 종류나 염도에 따라 적절한 저장 모드를 선택해 주세요.(아래 표를 참조하세요.)

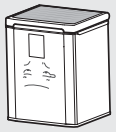
▶ 저염도(소금량이 적은) 김치의 경우에는 더욱 세심한 관리가 필요합니다.

▶ 김치 저장 후 1~2주 내에 김치 상태를 확인하고 국물에 잠기도록 눌러주세요.

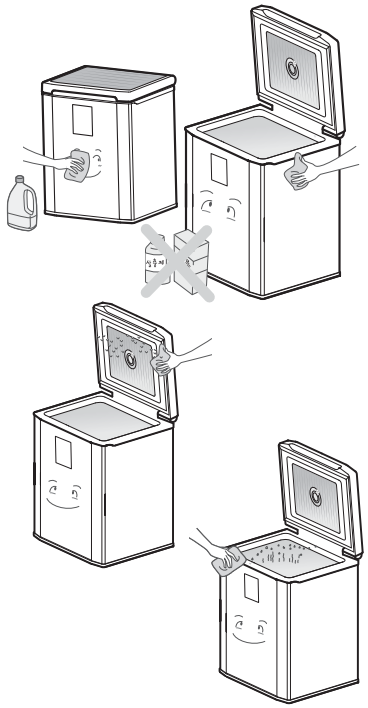
김치종류 / 염도 / 온도선택	물김치, 겉절이 싱겁다	일반 김치류 적당하다	묵은 김치류 짜다
김치-강	얼 수 있음	얼 수 있음	**적당**
김치-중	얼 수 있음	**적당**	시어질 수 있음
김치-약	**적당**	시어질 수 있음	시어질 수 있음

김치 종류에 따른 적절한 저장 모드

증 상	확 인 및 처 리
김치가 변색되었어요.	▶ 김치를 담글 때 물빼기가 덜 되었거나, 숙성되면서 양념이 어우러지지 않아 발생할 수 있습니다. ▶ 탈색된 김치는 효모 등에 의한 것이므로, 걷어내고 국물에 잠기도록 저장하세요.
김치 표면에 하얀 것(하얀 효모)이 생겼어요.	▶ 김치 표면이 공기와 접촉하면서 생깁니다. ▶ 김치를 무르게 만들 수 있으므로, 생긴 부분을 바로 제거하세요. ▶ 위생비닐이나 우거지로 덮고 김치국물에 잠기게 보관하면 예방할 수 있습니다. ▶ 김치냉장고 내부에서도 시간이 경과되면 발생합니다.
김치가 물러졌어요.	▶ 물빼기가 덜 되었거나, 덜 절여진 상태에서 공기에 노출되면 발생합니다. ▶ 염도(소금량)가 낮은 김치의 경우 빈번하게 일어납니다. ▶ 적당한 간으로, 김치국물에 잠기게하여 저장하는 것이 중요합니다. 특히 저염 김치의 경우는 주의하세요.
김치에서 군내가 심해요.	▶ 초기에 마늘, 젓갈 등의 양념에 의해 발생할 수 있으나, 숙성되면서 차차 사라집니다. ▶ 젖산의 발효가 시작되지 않은 상태에서 김치냉장고에 바로 저장하면 발생할 수 있습니다. ▶ 김치가 시어지며 생기는 효모가 원인이 될 수 있습니다. ▶ 김치를 담근 후 산소(공기)와의 접촉을 막고 김치를 약간 맛들인 상태에서 저장하면 예방이 가능합니다.
쓴맛이 나요.	▶ 배추나 부재료로 첨가된 마늘 등에 의해 약간 쓴맛이 날 수 있으나, 숙성되면 자연히 사라집니다. ▶ 익은 후에도 쓴맛이 나는 경우는 마그네슘 함량이 많은 소금을 사용한 경우입니다.
김치가 얼었어요.	▶ 김치가 싱겁거나, 물김치(열무김치, 동치미 등)인 경우 얼 수 있습니다. 김치 저장 후 1~2주 이내에 상태를 확인하여 살얼음이 있는 경우 설정된 저장 모드를 기존 보다 약하게 설정하세요.
김치가 너무 빨리 시어요.	▶ 김치는 담글 때부터 발효가 진행되어 서서히 익기 시작하여 생김치 상태로 보관되는 것은 아닙니다. ▶ 김치의 염도(소금량)와 부재료(과열, 무, 젓갈, 고기류 등)의 종류, 담글 때의 온도 등에 의해 영향을 받습니다. ▶ 냉장고와 달리 김치냉장고에서는 최적의 숙성 수준으로 장기간 보관합니다. ▶ 여름철에 담근 김치의 경우, 겨울철에 담근 것에 비해 장기 보관이 어려울 수 있습니다.

증 상	확 인 및 처 리
동작이 되지 않아요.	▶ 전원플러그 연결이 잘 되었는지 확인해 주십시오. ▶ 운전과 멈춤이 반복되는 것은 제품 내부의 온도 유지를 위한 정상적인 상태입니다. ▶ 잠금/풀림 램프에만 전원이 들어와 있다면 잠금/풀림 버튼을 3초 이상 눌러 풀림 상태로 설정 후 운전/정지를 누르세요.
저장이 전혀 안되거나 약해요. 	▶ 전원 플러그 연결이 잘 되었는지 확인해주세요. ▶ 저장기능 선택이 김치저장(약)으로 되어 있을 경우, 김치저장(중)이나 (강)으로 조절하세요.(저장물이 얼 수 있으니 주의하세요) ▶ 햇볕이 내리쬐는 곳이나 열기구와 가까운 경우 저장기능이 약해질 수 있으므로 직사광선이 없고, 열기구와 떨어진 곳에 설치하세요. ▶ 제품 뒷면과 벽면이 가까운 경우 벽면과 최소 10cm이상 사이를 두고 사용하세요.
내부 벽면에 성에나 이슬이 생겨요.	▶ 본 제품은 최적의 신선도를 위해 직접냉각방식(직냉식)을 채택하였기에 내부 벽면이나 바닥에 이슬(물) 또는 성에(얼음)가 발생할 수 있습니다. (대류에 의해 생기는 자연 현상입니다.) ▶ 주위 온도나 습도가 높을 경우, 제품의 문을 오랫동안 열어두거나 자주 여닫는 경우에는 성에나 이슬이 생길 수 있습니다. ▶ 제품 내부에 생기는 약간의 성에는 적절한 습도를 유지하여 저장식품을 신선하게 보관해 줍니다. 고장이 아니니 안심하고 사용하세요.
김치냉장고 내부의 식품이 얼어요. 야채와 과일이 얼어요.	▶ 설치장소의 주위 온도가 너무 낮을 경우 김치 또는 기타 저장식품이 얼 수 있으므로 주위 온도가 너무 낮지 않은 곳에 설치하세요. ▶ 직냉식인 제품의 특성상, 벽면 온도가 매우 낮아서 야채나 과일이 직접 닿으면 얼 수 있습니다. 용기 안에 넣어 뚜껑을 열고 보관하거나, 내부 벽면에 골판지 등을 사용하여 얼기 쉬운 식품은 직접 닿지 않도록 하세요. ▶ 키친타월이나 신문지로 싸서 보관하면 물러짐을 줄일 수 있어 장기보관할 수 있습니다.
물 흐르는 소리가 나요. (꾸르륵, 지글지글, 북북 등)	다음과 같은 소리들은 제품 내부를 차갑게 하는 물질(냉매)이 흐르는 소리이거나 성에가 녹아 흐르는 소리입니다.(고장이 아닙니다.) ▶ 뚝뚝 : 내부가 차가워지거나 문을 열었을 때 온도가 올라가면서 부품이 동작되거나 멈출 때 나는 소리입니다. ▶ 덜컥, 드르륵 : 내부의 온도가 정상이 되면 압축기가 가동을 중단하게 되는데, 이때 발생할 수 있는 소리입니다. ▶ 웅~ : 제품이 처음 운전을 시작할 때 발생하는 소리로 압축기와 모터가 돌아가는 소리입니다. 처음에는 다소 크게 들릴 수 있으나 어느 정도 시간이 지나면 정상적으로 동작되어 소리가 줄어들게 됩니다.

증 상	확인 및 처리
만지면 뜨거워요.	▶ 이슬이 맺히지 않도록 제품 둘레에 열이 나는 관이 있기 때문입니다. (특히, 처음 설치했거나 여름철에는 뜨겁게 느껴질 수 있습니다. 고장이 아니니 안심하고 사용하십시오)
새로 산 김치냉장고 내부에 물기가 있어요.	▶ 제품을 생산할 때 성능 확인과정에서 발생한 것입니다. (사용했던 제품이나 고장이 아니니 안심하고 사용하십시오.)
김치냉장고 내부에서 냄새가 심하게 나요.	▶ 혹시 용기에서 김치국물이 새고 있는것은 아닌지 확인하시고, 뚜껑을 꼭 닫아주세요. ▶ 냄새제거제를 오랫동안 청소하지 않았을 경우 냄새 제거제가 제기능을 발휘하지 못하므로 20쪽을 참조하여 청소 후 사용하세요.
표시부 버튼을 눌러도 작동하지 않아요.	▶ 잠금/풀림 버튼을 눌러 풀림상태가 되면 작동해 보세요. ▶ 운전/정지 버튼을 확인하세요.
저 장 중 다 기 능 아싸아싸	▶ 온도 센서에 이상이 있을때 나타나는 현상입니다 서비스 센터로 문의해 주십시오. (1588-3366)



■ 고무 패킹, 김치냉장고 닦기

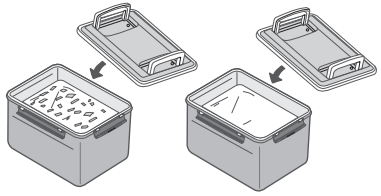
▶ 중성세제를 행주에 묻혀 닦아주세요.
▶ 운전 조작부는 물이나 중성세제가 스며들지 않도록 마른행주로 닦아주세요.
▶ 김치냉장고 표면에 기름류, 살충제가 묻으면 화학반응으로 제품표면의 색상이 변하고, 시간이 지나면 제품에 균열이 발생할 수 있으니 기름류, 살충제 등의 물질은 즉시 닦아주세요.
▶ 마른행주로 물기를 깨끗이 닦아주세요.

■ 성에 및 이슬제거하기

▶ 성에를 제거할 때 날카로운 것을 사용하거나 강제로 제거하려고 하면 벽면에 흠이 나거나 파손될 우려가 있습니다.
▶ 성에가 끼어 김치통을 빼내기 힘든 경우, 식품을 모두 꺼낸 후 룸의 전원을 끄고 30분 정도지난 뒤 마른 행주로 성에를 닦아 주십시오.
이때, 내용물은 일반냉장고에 잠시 보관하세요.
▶ 장기간 청소하지 않고 사용하시면 성에가 얼음으로 변합니다.
▶ 얼음이 생기면 기능이 저하되므로 얼음이 생기기 전에 꼭 청소해 주세요. 식품이 빨리 변질될 수 있습니다.
▶ 사용중이던 김치냉장고를 사용하지 않을 때는 전원플러그를 뽑고 성에가 녹은 다음 물기를 완전히 제거해 주세요.
(내부에 물이 고이면 냄새가 날 수 있습니다.)

■ 냄새제거제 세척하기

▶ 냄새제거제는 반영구적이므로 교환하실 필요가 없습니다.
▶ 분해는 문을 연 상태에서 냄새제거제 커버를 시계반대방향으로 돌려 커버를 빼낸 후 냄새제거제를 세척해 주세요.
▶ 냄새제거제는 하루정도 햇볕을 쬐면 탈취 재생력이 높아집니다.
▶ 조립은 분해의 역순입니다.

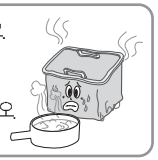


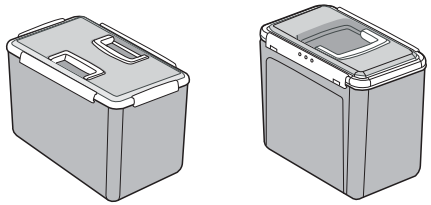
■ 김치통 세척하기

▶ 처음에는 김치통에서 플라스틱 냄새가 날 수 있습니다. 김치를 담기 전에 중성세제로 세척해주세요.
▶ 생선이나 김치를 보관할 때 쓰는 플라스틱 용기는 편리하고 효율적이지만, 냄새나 색이 배기 쉽고 쉽게 제거되지 않아 다른 용도로 사용하기가 어렵습니다.
▶ 푸른 잎 채소를 잘게 썰어 통에 넣은 다음 뚜껑을 덮고 하루쯤 두면 냄새가 말끔히 사라집니다.
▶ 쌀뜨물을 30분 가량 담아두고 스펀지로 구석구석 문지르면 냄새가 제거됩니다. 김치통 뚜껑은 세게 닦으면 흠이 날 수 있으니 부드러운 소재로 닦아주세요.
▶ 장기간 사용시 김치 특유의 색상이 밸 수 있습니다.

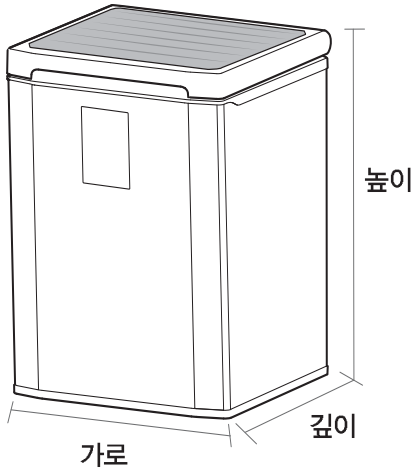
참고
- 제품 설치시 전원코드나 플러그를 빼기 쉬운 곳에 설치하세요.
- 전원코드가 파손된 경우, 위험이 생기지 않도록 제조자나 판매점 또는 서비스 기사에 의뢰해서 교환하세요.
- 제조자가 설치한 것 이외에 형태 변형을 가속하는 어떤 수단이나 기계 장치를 사용하지 마세요.
- 제품에 물을 직접 뿌려 청소 하거나, 벤젠, 신너 등을 사용하지 마세요.

경 고
청소할 때는 전원플러그를 꼭 빼주세요.
▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.
김치통 및 뚜껑은
50℃ 이상의 물에 넣거나 삶지 마십시오.
▶ 삶을 시 변형됩니다.



모 델 명	KRS131＊＊＊＊ / KRS130＊＊＊＊
유효내용적	130ℓ
김치실내용적	84ℓ
무 게(제품중량)	44.5kg
외형치수(가로×깊이×높이)	650×580×920mm
기 후 등 급	N CLASS
정격전압/주파수	a.c 220V/60Hz
부 속 품 (전용용기)	 19ℓ (2개) 11.5ℓ (4개)

※ 부속품인 김치 저장 용기는 가까운 서비스센터에서 구입할 수 있으며, 대리점 및 구입처에서는 구입할 수 없습니다.



■ 폐가전제품 처리안내

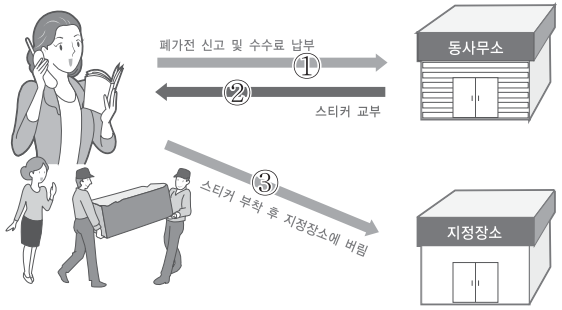
폐가전제품은 쓰레기 종량제에 따라 다음과 같이 처리하세요.

무료 처리방법

삼성전자 대리점에서 제품을 새로 구입하고,
사용하던 기존의 제품을 버리고자 하는 경우, 신제품 배달시 무료로 처리해 드립니다.

유료 처리방법

신규제품 구입없이 기존에 사용하던 제품을 버리고자 하는경우,
관할 동사무소에 연락하시어 처리하시면 됩니다.



■ 삼성전자의 "녹색경영"

삼성전자는 1992년 6월 환경경영 체제 구축을 통해 환경오염 사고를 예방하고, 지속적인 개선을 위한 '환경방침'을 발표한데 이어 1996년 5월 [녹색경영]을 선언하였습니다.

삼성전자의 녹색경영은 환경, 안전, 보건을 기업 경영활동의 핵심요소로 인식하고 이를 적극 추진함으로써 인류의 풍요로운 삶의 구현과 지구 환경 보전에 동참하겠다는 의지의 표현입니다.

■ 재활용 마크

물품을 사용한 후에 발생되는 폐기물 중에서 재활용이 가능한 물품을 사용자가 구별할 수 있도록 표시한 마크입니다.
(종이류, 고철류, 유리병류, 합성수지류)

■ 재질표시 마크

합성수지 부품의 재료를 표시하여 재활용이 가능한 폐기물을 재활용업자 등이 쉽게 구분 할 수 있도록 표시한 마크입니다.

MEMO

MEMO

MEMO

제품보증서

제품 보증
기간은 1년
핵심부품(압축기)
보증기간은 3년
부품보유년한은
7년입니다.

서비스에 대하여

저희 삼성전자에서는 품목별 소비자 분쟁 해결기준(공정거래위원회 고시)에 따라 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다. 서비스 요청 시, 삼성전자서비스(주) 또는 지정된 협력사에서 서비스합니다. 보상여부 및 내용통보는 요구일로부터 7일 이내에, 피해보상은 통보일로부터 14일 이내에 해결하여 드립니다.

모 델 명			
구입년월	년 월 일	Serial No.	
구 입 처			

무상서비스

구입 후 1년(제품보증기간) 이내에 제품이 고장난 경우에만 무료서비스를 받을 수 있습니다.

※ 일반 제품을 영업용으로 전환하여 사용할 경우, 보증기간은 반으로 단축 적용됩니다.

■ 소비자 피해유형 품질보증기간 이내 품질보증기간 이후

부품 보유기간내 정상적인 사용상태에서 발생한 성능/기능상의 고장 발생시

◆ 구입 후 10일 이내에 중요한 수리를 요할 때	제품교환 또는 구입가 환급	해당없음
◆ 구입 후 1개월 이내에 중요한 수리를 요할 때	제품교환 또는 무상수리	
◆ 제품구입시, 운송과정 및 제품설치 중 발생한 피해	제품교환	
◆ 교환된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요하는 고장 발생시 또는 교환 불가시	구입가 환급	
◆ 동일 하자로 2회까지 고장 발생시	무상수리	유상수리
◆ 동일 하자로 3회째 고장 발생시	제품교환 또는 구입가 환급	정액 감가상각 금액 10%가산하여 환급
◆ 서로 다른 하자로 5회째 고장 발생시		
◆ 소비자가 수리의뢰한 제품을 사업자가 분실시		
◆ 보증기간 이내에 수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가한 경우		
◆ 수리용 부품은 있으나 수리가 불가한 경우		정액 감가상각 후 환불

소비자의 고의, 과실로 인한 고장인 경우

◆ 수리가 불가능한 경우	유상수리에 해당하는 금액징수 후 제품교환	유상수리 금액징수 후 감가상각적용 제품교환
◆ 수리가 가능한 경우	유상수리	유상수리

이 보증서는 한국에서만 사용되며, 다시 발행되지 않으므로 사용설명서와 함께 잘 보관해주세요.

유상서비스

고장이 아닌 경우

- ◆ 제품기능 사용설명 및 분해하지 않고 처리하는 간단한 조정시
- ◆ 배송된 제품의 초기설치 및 판매점에서 부실하게 설치해주어 재설치시
- ◆ 제품의 이동 및 이상 등으로 인한 설치부실시
- ◆ 구입시 고객이 설치하기로 한 제품을 고객이 재설치 요청시
- ◆ 세척 및 이물제거로 인한 서비스 요청시

소비자 과실로 고장난 경우

- ◆ 소비자의 취급 부주의 또는 함부로 수리 및 개조하여 고장 발생시
- ◆ 삼성전자(주) 서비스 위탁업체인 삼성전자서비스(주) 기사 및 협력사 기사가 아닌 사람이 수리하여 고장 발생시
- ◆ 전기 용량을 다르게 사용하여 고장 발생시 (예: 220V 제품을 110V 전원에 사용한 경우 등)
- ◆ 외부 충격이나 떨어뜨림 등에 의한 고장이나 손상 발생시
- ◆ 삼성전자에서 지정하지 않은 소모품이나 옵션품 사용으로 인한 고장 발생시
- ◆ 사용설명서 내의 "주의 사항"을 지키지않아 고장 발생시

그밖의 경우

- ◆ 천재지변(낙뢰, 화재, 염해, 수해 등)에 의한 고장 발생시
- ◆ 소모성 부품의 수명이 다한 경우(보증기간 이내 포함) 램프류, 필터류, 퓨즈 등

삼성전자주식회사
http://www.sec.co.kr

SAMSUNG